



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



Werde Fleischsommelier/e

Überblick: Du hast eine Leidenschaft für exzellente Fleischqualität und möchtest dein Wissen in der Kunst des Fleischgenusses vertiefen? Dann ist unser Ausbildungslehrgang zum Fleischsommelier genau das Richtige für dich!

Ausbildungsziel: Der Ausbildungslehrgang zum Fleischsommelier vermittelt fundierte Kenntnisse über die Herkunft, Verarbeitung und Zubereitung von Fleisch sowie die Kunst, die Aromenvielfalt von Fleisch und Fleischprodukten gezielt zu erschmecken und zu beurteilen. Du wirst befähigt, Kunden in gastronomischen Betrieben, Fleischereien oder beim Verkauf von Fleischprodukten kompetent zu beraten und die verschiedenen Fleischarten und Zubereitungstechniken zu erklären.

Teilnehmer: Die Ausbildung richtet sich an alle, die sich für Fleischprodukte interessieren, eine Karriere im Bereich der Fleischwirtschaft oder Gastronomie anstreben und ihre Kenntnisse über Fleisch vertiefen möchten. Ideal für:

- Metzger-Meister/innen
- Fleischer-Meister/innen
- Inhaber/innen Fachmetzgereien
- Fleischfachverkäufer/innen
- Köche/Köchinnen
- Gastronomen/innen
- Grillprofis
- Alle Fleischliebhaber, die ihre Leidenschaft beruflich ausleben möchten

Der zweiwöchige Kurs zum/ zur Fleischsommelier/e in Schwäbisch Hall und Augsburg beinhaltet viele Praxis- aber auch einige Theorieanteile und wird nach einer Prüfung mit einem Zertifikat abgeschlossen. Dozenten aus Handwerk, Wissenschaft und Handel zeigen aktuelle Entwicklungen, Zuschnitte (Special-Cuts) und Trends auf. Ein wichtiger Baustein ist aber auch die Produkt- und Selbstvermarktung als Sommelier/e. Wissen und Argumente, die beim Fleischverkauf bzw. der Fleischzubereitung notwendig sind, die Sensorik oder Themen wie Foodpairing und -completing werden angesprochen.

KURSinHALTE

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall:

- ✓ Biodiversität - alte Landrassen
- ✓ Wertschöpfungskette vom Acker bis auf den Teller - direkt vom Bauern
- ✓ Tierwohl Haltungsstufen 1-5
- ✓ Klimafreundliche Fleischerzeugung
- ✓ Tierwohlschlachthof Schwäbisch Hall
- ✓ Ganztierverwertung „From Nose to Tail“
- ✓ Fleischqualitätsparameter
- ✓ Regionale Wirtschaftskreisläufe
- ✓ Geschützte geografische Herkunftsbezeichnungen

Fleischerakademie Augsburg:

- ✓ Aktuelle Zuschnitte
- ✓ BBQ und Zubereitung
- ✓ Sensorik und Gewürzkunde
- ✓ Foodpairing und Foodcompleting
- ✓ Ernährungskunde
- ✓ Fleischreifung
- ✓ Positionierung und Vermarktung
- ✓ Aktuelle Fleischforschung
- ✓ Exotenfleisch

KOSTEN:

Die Kursgebühr beträgt 2.900,- €

(Enthalten darin sind die umfangreichen Kursunterlagen sowie die Verkostungen und Getränke im Rahmen des Kurses.)





Termine & Anmeldung zum/zur Fleischsommelier/e

Beginnen Sie Ihren Erfolg - wir bereiten Ihnen den Weg dafür!

Kursanmeldung: per Fax senden an 0821/5 68 61-40 oder per E-Mail an info@fleischerschule.de

Nachname: _____	Vorname: _____	Geburtsdatum: _____
Straße, Hausnummer: _____	PLZ: _____	Wohnort: _____
E-Mail: _____	Telefon: _____	

12.05. - 18.05.2025 Schwäbisch Hall - Unterkunft Biohotel Schloss Kirchberg

Unterkunft im Biohotel Schloss Kirchberg

(nach Verfügbarkeit, Preisangaben ohne Frühstück)

- keine Unterkunft erwünscht
- EZ Schlossquartier 50,- €/Tag zzgl. MwSt
- EZ Standard 65,- €/Tag zzgl. MwSt

Rechnung an Betrieb

- ja oder nein

Verpflegung

- keine Verpflegung erwünscht
- Vollverpflegung 60,- €/Tag zzgl. MwSt
(Frühstück, Kaffeepausenverpflegung, Mittag- und Abendessen)

18.05. - 23.05.2025 Augsburg - Unterkunft im Wohnheim der Fleischerschule Augsburg

Unterkunft (Unterbringung nach Verfügbarkeit)

- keine Unterkunft erwünscht
- EZ 150,- €/Woche zzgl. MwSt
- DZ Doppelnutzung 130,- €/Woche zzgl. MwSt

Rechnung an Betrieb

- ja oder nein

Verpflegung

- keine Verpflegung erwünscht
- Vollverpflegung 100,- €/Woche zzgl. MwSt
(Frühstück, Mittag- und Abendessen)

Arbeitsstätte/Betrieb Name: _____		
Arbeitsstätte Straße, Hausnummer: _____	Arbeitsstätte PLZ: _____	Arbeitsstätte Ort: _____
Arbeitsstätte E-Mail: _____	Arbeitsstätte Telefon: _____	